

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnament - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche

verband



MATTHÄUS FALK

Kartoffelgnocchi
mit Tomatensauce – warum?
S. 26

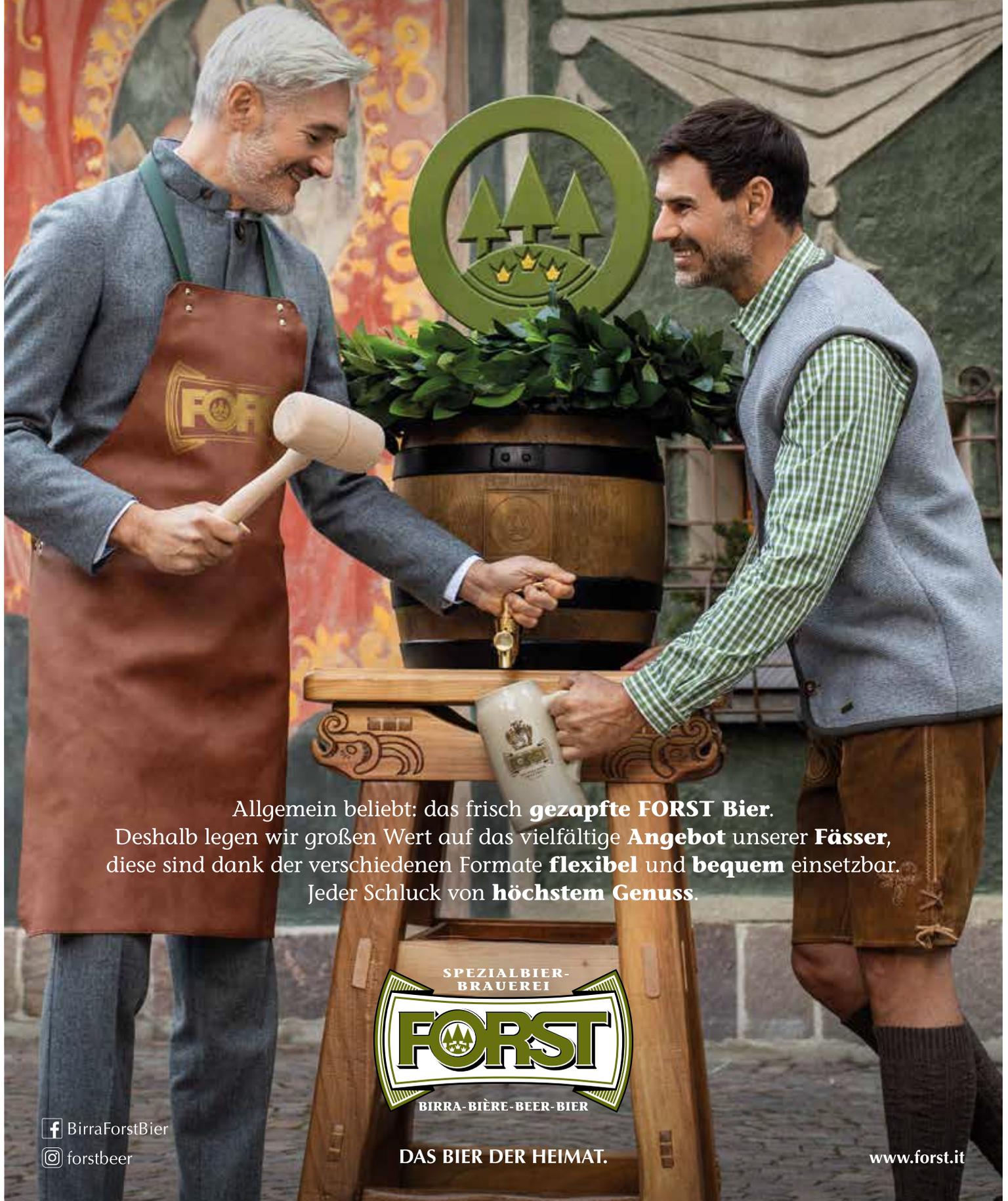


Kreatives Genusserlebnis

ALKOHOLFREIE PAIRINGS

NR. 8 / 2025 // 41. JAHRGANG

EIN FASS FÜR JEDEN BEDARF.
DAS IST **FORST**.



Allgemein beliebt: das frisch **gezapfte FORST Bier**.
Deshalb legen wir großen Wert auf das vielfältige **Angebot** unserer **Fässer**,
diese sind dank der verschiedenen Formate **flexibel** und **bequem** einsetzbar.
Jeder Schluck von **höchstem Genuss**.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it



Vertrauen und Freiräume sind die Basis für Motivation – nur wer mitgestalten darf, lernt mit Begeisterung.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

AKTUELL

- 06** Kochschule mit Weitblick
- 08** Lehrzeit verkürzen?
- 09** Tipworld in Bruneck wird eingestellt

THEMA

- 12** Alkoholfreie Pairings: Unverzichtbar?

YOUNG CHEFS

- 18** Mut zur Bühne, Bock zum Erfolg

BEZIRKE

- 20** Traditioneller Herbstausflug 2025

SZENE

- 23** Daniel Humm: Vom veganen Visionär zurück zum Fleischgenuss
- 26** KM Matthäus Falk: leitet die Küche im Hotel Monika
- 32** Genuss ohne Promille
- 33** Treffpunkt für neue regionale Partnerschaften

EVENTS

- 34** Graukäse glänzt im Ahrntal

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



THEMA

Alkoholfreie Pairings:
Unverzichtbar?

12

SZENE

Vom veganen Visionär
zurück zum Fleischgenuss

22



SZENE

KM Matthäus Falk
leitet die Küche
im Hotel Monika

26



Leidenschaft, Regionalität, Verantwortung

Liebe Köchinnen und Köche,
liebe Freunde der Kochkunst, sehr geehrte Leserschaft,

in einer Zeit, in der sich unsere Branche schneller verändert als je zuvor, ist Zusammenhalt wichtiger denn je. Als Präsident unseres Verbandes erlebe ich täglich, wie engagiert, kreativ und leidenschaftlich unsere Mitglieder ihre Arbeit leisten – sei es in der Küche, im Service oder in der Ausbildung der nächsten Generation.

Südtirol steht für kulinarische Vielfalt, für Tradition und zugleich für Innovation. Unsere heimischen Produkte, von den Alpen bis ins Etschtal, sind ein Schatz, den wir bewahren und zugleich neu interpretieren. Wir Köchinnen und Köche tragen die Verantwortung, diese Qualität erlebbar zu machen und Gäste aus nah und fern zu begeistern. Dabei spielt Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle – von der Regionalität der Zutaten über ressourcenschonende Produktion bis hin zu verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln.

Der Verband versteht sich als Plattform für Austausch, Weiterbildung und Inspiration. Besonders stolz bin ich darauf, wie wir gemeinsam junge Talente fördern und den Nachwuchs für unser Handwerk begeistern – denn sie sind es, die die Zukunft unserer Gastronomie gestalten werden.

Abschließend möchte ich Ihnen allen danken: für Ihr Engagement, Ihre Kreativität und Ihre Leidenschaft. Lassen Sie uns gemeinsam die kulinarische Zukunft Südtirols gestalten – mit Herz, Können und Mut zur Innovation.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:
Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margareth Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
Sabina Mair (sm)
SKV-Redaktion (red)

Fotohinweise: Wenn nicht anders gekennzeichnet, Fotos von der Redaktion

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org

Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala

Druck: Unionprint Meran

Auflage: 2.300 Stück

Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
erscheint 10 mal im Jahr

Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:

Verbandsbüro Bozen

Beiträge, die mit vollem Namen

gekennzeichnet sind,

geben nicht unbedingt die Meinung

der Redaktion wieder.

Erscheinungsdatum: um den 5. des Monats

Redaktionsschluss: am 1. des Vormonats

Annahmeschluss Werbung: am 10. des Vormonats

Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2025

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Cocktail: Golden Hours

Foto: **FLORIAN ANDERGASSEN**



Hotel

13-16/10/2025

Bozen, Südtirol

Dein Vorteil als Mitglied beim Südtiroler Köcheverband - SKV

Kostenloser Eintritt für die Messe Hotel

Und so geht's:

1. Öffne die Webseite der Fachmesse Hotel
2. Oben Rechts (1) oder zentral (2) befindet sich der Button zum Ticketerwerb: Hier anklicken



3. Direkter Link zum Ticketing von **Fachmesse Hotel**
4. Füge in der für den Coupon Kodex vorgesehenen Leiste den Kodex **HOT25SKVR** ein.
5. Folge den Anweisungen zum Erwerb des kostenlosen Tickets für die Messe
6. Verwende dein Ticket, um kostenlos mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln zur Messe und wieder nach Hause zu fahren
7. Zeige dein Ticket an den Drehkreuzen vor, um in die Messehallen zu gelangen



TERMINE



13. BIS 16. OKTOBER 2025

Messe Hotel, Bozen

07. BIS 09. NOVEMBER 2025

Young Chefs Unplugged, Rankweil, (A)

15. NOVEMBER 2025

SKV - Mitgliederversammlung, Bozen

18. NOVEMBER 2025

Gustoso im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative und moderne Südtiroler Köchinnen und Köche, Lehrlinge, Fachschüler:innen, Gastronomen und Unternehmer:innen. Networking international von SKV, Europechefs KOCH G5 und Worldchefs.

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHefs. World Association of Chefs societies > WEB-Seminare, Podcasts, Webcasts. Worldchefs Magazin, Worldchefs Webinare und Filme.

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS). Und haben direkten Zugang zu internationalen Seminaren, Podcasts, Webcasts, Worldchefs Magazinen und Webinaren:



Scanne mich!

INFOS: über [skv.org/online-meetings/](https://www.skv.org/online-meetings/) oder über  facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband und  www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



Foto: JUNG MANN TOULFOOD

Kochschule mit Weitblick

Mit „Genussmomente“ setzt **Tina Marcelli** im Ahrntal neue Akzente für Regionalität, Nachhaltigkeit und kulinarische Weiterbildung.

Mitten im Ahrntal, in Luttach, hat sich die vierfache Haubenköchin und „Südtirols Köchin des Jahres 2025“ **Tina Marcelli** einen Traum erfüllt: eine eigene Kochschule. Unter dem Namen „Genussmomente“ lädt sie seit Kurzem Gäste, Einheimische und Profis ein, die Südtiroler Küche neu zu entdecken – kreativ, saisonal und immer mit einem Bezug zur Natur.

„Die Idee war, einen Ort zu schaffen, an dem das Kochen nicht nur gelernt, sondern auch erlebt wird. In meinen Kursen geht es um Geschichten, um Produkte, um das Bewusstsein für regionale Zutaten – und um die Freude am gemeinsamen Kochen“, erklärt Tina Marcelli.

Von Knödeln bis Wildkräutern

Das Kursangebot ist vielseitig: von klassischen Südtiroler Gerichten wie **Knödeln** und **Schlutzkrapfen** über thematische

Workshops wie „**Kräuterküche**“ bis hin zu kreativen Experimenten mit Wildpflanzen. Dabei steht immer die Wertschätzung für heimische Produkte im Mittelpunkt.

„Ich möchte zeigen, wie viel Inspiration in unseren Bergen, Wäldern und Gärten steckt. Einfache Zutaten wie Brennnesseln, Löwenzahn oder alte Apfelsorten können in der Küche kleine Wunder vollbringen – wenn man ihnen nur den Raum dafür gibt“, hebt Marcelli hervor.

Nachhaltigkeit als Leitgedanke

Ausgezeichnet mit dem **Grünen Michelin-Stern** für nachhaltige Gastronomie, ist Marcelli überzeugt: Auch in der Kochschule muss dieser Anspruch spürbar sein. So stammen viele Produkte von Bauern aus dem Ahrntal, Wildkräuter werden direkt vor Ort gesammelt, und selbst beim Servieren achtet man auf ressourcenschonende Details.

„Für mich ist Nachhaltigkeit kein Trend, sondern Haltung. Junge Köchinnen und Köche sollten lernen, kreativ mit regionalen Zutaten zu arbeiten – das ist die Zukunft unserer Gastronomie“, betont sie.

Treffpunkt für Profis und Genießer

Die Kochschule richtet sich nicht nur an Hobbyköche und -innen, sondern auch an Profis, die ihre Technik verfeinern oder neue Impulse für die Menügestaltung suchen. Die kleine Gruppengröße schafft dabei eine familiäre Atmosphäre, die Austausch und gemeinsames Lernen ermöglicht.

„Am Ende eines Kurses möchte ich, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit einem Lächeln nach Hause gehen – inspiriert, etwas Neues auszuprobieren, und stolz auf das, was sie selbst geschaffen haben“, fasst Tina Marcelli zusammen.

red / pj



v.l.n.r. Tina Marcelli
mit Kim Marcelli

Besuchen Sie uns:
➤ **HOTEL 2025 in Bozen**
13. - 16. Oktober 2025
Halle CD, Stand Nr. D23/38



Höchste Qualität, die man in der Teetasse
schmeckt – professionell präsentiert.



Hergestellt in Brixen - Südtirol.

viropa.com

LEHRZEIT VERKÜRZEN?

Nur maximal 6 Monate!

Einige Betriebe sind unsicher: nur noch begrenzte Möglichkeiten früher zur Lehrabschlussprüfung antreten zu lassen.

Die Regelung zur Verkürzung der Lehrzeit sorgt immer wieder für Verwirrung. Viele Betriebe wissen weiterhin nicht, dass Lehrlinge die Lehrzeit künftig nur noch **um maximal sechs Monate verkürzen** dürfen, um vorzeitig zur Lehrabschluss-

prüfung antreten zu können. Die Verkürzung setzt voraus, dass die Berufsschule erfolgreich abgeschlossen wurde, und die Ausbildungsziele des Betriebs in der kürzeren Zeit erreicht werden können. Zudem muss die Vereinbarung zwischen Lehrling und Ausbildungsbetrieb schriftlich festgehalten und der zuständigen Berufsschule mitgeteilt werden. Die zuständigen Stellen betonen,

dass es wichtig ist, sich frühzeitig über die Formalitäten zu informieren, um Missverständnisse zu vermeiden. Die genauen Regelungen finden Lehrlinge und Betriebe auf den Webseiten der Schulen.

Mit dieser Regelung soll die Ausbildung transparent und fair bleiben, damit Lehrlinge bestmöglich auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet werden.

red / pj



Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

Auszeichnung der besten Lehrlinge 2022

De Nardo

Quando si parla di pesce ... Wenn's um Fisch geht ...



A company from
SÜDTIROL

Varna / Vahrn
T 0472 835 701
info@denardo.it
www.denardo.it





Eröffnung der
Tipworld 2024

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

ENDE EINER ÄRA



Tipworld in Bruneck wird eingestellt

Nach Jahrzehnten ist Schluss: die Tipworld war auch für den SKV ein Treffpunkt für Begegnung und Austausch.

Einvernehmliche Entscheidung nach umfassender Prüfung

Die Messe Bozen hat gemeinsam mit ihren Partnern beschlossen, die Traditionsveranstaltung Tipworld in Bruneck nicht mehr durchzuführen. Diese Entscheidung wurde einstimmig nach intensiven Gesprächen zwischen Messeleitung, regionalen Wirtschaftsverbänden und städtischen Vertretern getroffen. Messe-Direktor Thomas Mur erklärte, dass die Entscheidung auf einer sorgfältigen Analyse der Marktbedingungen und der langfristigen strategischen Ausrichtung basiert. Präsidentin Greti Ladurner dankte allen Ausstellern, Partnern und Besuchern für ihr Engagement und ihre Treue über die Jahre.

Tradition und wirtschaftliche Herausforderungen

Die Tipworld war seit 1979 ein bedeutender Wirtschaftstreffpunkt im Pustertal, der Unternehmen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Handwerk und Innovation zusammenführte. Für den Südtiroler Köcheverband - SKV war die Messe jedes Jahr ein wichtiger Ort des Netzwerkers und des fachlichen Austausches. „Die Tipworld hat uns stets die Möglichkeit gegeben, Kontakte zu pflegen, Ideen auszutauschen und unsere Mitglieder praxisnah zu informieren“, so SKV-Präsident Patrick Jagegger. In den letz-

ten Jahren haben sich die Rahmenbedingungen erheblich gewandelt. Sinkende Besucherzahlen, veränderte Marktbedürfnisse und zunehmender Wettbewerb im Messebereich haben die Entscheidung, die Veranstaltung einzustellen, maßgeblich beeinflusst.

Zukunft der Messe Bozen

Die Messe Bozen betont, dass der Schritt keineswegs das Ende des regionalen Wirtschaftsaustauschs darstellt. Vielmehr sollen Ressourcen gebündelt und neue Formate entwickelt werden, um innovative Veranstaltungen für Fachbesucher und die breite Öffentlichkeit zu schaffen. „Wir werden die Erfahrung der Tipworld nutzen, um künftig noch zielgerichtete und nachhaltigere Formate anbieten zu können“, so Greti Ladurner.

Abschied von einem regionalen Highlight

Die Tipworld war über Jahrzehnte ein zentraler Treffpunkt für viele Unternehmen, Institutionen und Verbände im Pustertal, insbesondere für den Südtiroler Köcheverband - SKV. Die Messeleitung und ihre Partner hoffen, dass die Entscheidung als Schritt in Richtung zukunftsorientierter Messeformate wahrgenommen wird, die die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung der Region weiterhin fördert.

red



kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR
IHRE GASTRONOMIE**
Mit neuestem Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it



GOURMET

SALZ EIN SCHATZ AUS DER NATUR

Entdecken Sie unser neues Premium-Salz Sortiment

NEU
PREMIUM
SALZE



Mehr Inspirationen unter
www.kotanyigourmet.com



FAMILIENUNTERNEHMEN MIT SITZ UND PRODUKTION IN ÖSTERREICH

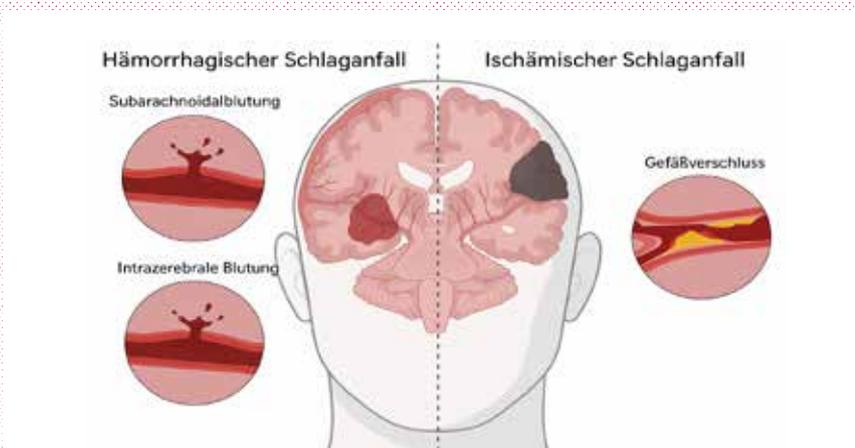
Entdecken Sie unser
umfangreiches Sortiment bei



**RISIKEN ERKENNEN,
RECHTZEITIG HANDELN
UND VORBEUGEN**

Küchengefahr Schlaganfall

Gesundheit ist die wichtigste Zutat – wie Köchinnen und Köche ihre Schlaganfall-Risiken senken können.



Die Arbeit in der Küche ist hart, hektisch und oft mit unregelmäßigen Essenszeiten verbunden. Längere Schichten, hoher Stress und ungesunde Ernährung erhöhen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen – einschließlich Schlaganfall. Für Köchinnen und Köche kann ein Schlaganfall nicht nur das Leben bedrohen, sondern auch die berufliche Existenz gefährden.

Was ist ein Schlaganfall?

Ein Schlaganfall entsteht, wenn die Blutversorgung des Gehirns plötzlich unterbrochen wird – entweder durch ein Blutgerinnsel (ischämischer Schlaganfall) oder eine Blutung (hämorrhagischer Schlaganfall). Die Folge: Gehirnzellen sterben ab, und Betroffene können je nach Schwere Lähmungen, Sprachstörungen oder Koordinationsprobleme erleiden.

Risikofaktoren in der Gastronomie

- **Stress:** Dauerhafter psychischer und physischer Stress erhöht Blutdruck und Herzfrequenz.

- **Ernährung:** Fast Food, salzreiche und stark verarbeitete Speisen belasten das Herz-Kreislauf-System.
- **Bewegungsmangel:** Trotz körperlicher Arbeit in der Küche fehlt oft gezielte Bewegung, die Herz und Gefäße stärkt.
- **Rauchen und Alkohol:** Erhöhen das Schlaganfallrisiko signifikant.

Warnsignale erkennen

Frühwarnzeichen können vorübergehende Lähmungen, Gesichtsschiefstellungen, Sprachstörungen oder Sehstörungen sein. Das **schnelle Handeln** ist entscheidend: Anhand der „**FAST-Regeln**“ kann jeder die Symptome erkennen:

- **Face (Gesicht):** Hängt ein Mundwinkel?
- **Arms (Arme):** Kann der Betroffene beide Arme heben?
- **Speech (Sprache):** Ist die Sprache undeutlich?
- **Time (Zeit):** Sofort den Notruf 112 wählen!

Prävention in der Küche

- Regelmäßig Blutdruck- und Cholesterinwerte kontrollieren.
- Gesunde Pausenmahlzeiten einplanen: Obst, Gemüse, Vollkornprodukte.

- Stressbewältigung üben: Atemübungen, kurze Bewegungspausen, Yoga oder Meditation.
- Bewegung in den Alltag integrieren, z. B. Treppen statt Aufzug.
- Rauch- und Alkoholkonsum reduzieren.

Fazit

Ein Schlaganfall kann jeden treffen – auch Köchinnen und Köche. Wer auf seine Gesundheit achtet, Risikofaktoren reduziert und Warnsignale kennt, kann nicht nur sein Leben schützen, sondern auch seine Karriere in der Küche langfristig sichern.

Die unverzichtbare Zutat für ein erfülltes Leben ist die **Gesundheit – ohne sie bleibt alles andere bedeutungslos.**

red / pj



Hier können Sie das **A4 Plakat** herunterladen





Alkoholfreie Pairings: **Unverzichtbar?**

Mehr als ein Alkoholversatz – sie eröffnen ein modernes,
bewusstes Geschmackserlebnis
in Südtirols Gastronomieszene.



Beim vollständigen Bericht
finden Sie ein Interview
mit Sternekoch KM **Egon Heiss**
[Webseite des SKV](#)



Alkoholfreie Pairings haben sich von einer Randerscheinung zu einem festen Bestandteil der Spitzengastronomie entwickelt. Gäste erwarten heute nicht nur kulinarische Perfektion, sondern auch ein rundum durchdachtes Genusserlebnis – oft bewusst ohne Alkohol. Kreative Getränkebegleitungen, die Regionalität, Gesundheit und Achtsamkeit vereinen, gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Wir haben dazu zwei Experten aus der Südtiroler Gastronomiewelt befragt: **Patrick Toll, Restaurantleiter im Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran** und **Laura Reichegger, Barfrau in den Amonti Chalets in Mühlen in Taufers**. Beide geben spannende Einblicke, wie sie mit viel Kreativität und regionalen Produkten alkoholfreie Pairings auf ein neues Level heben und damit den Nerv der Zeit treffen.

Laura Reichegger

Die Reaktionen auf alkoholfreie Pairings sind so vielfältig wie unsere Gäste selbst – sie reichen von offener Begeisterung bis hin zu leichter Skepsis, oft geprägt von Kultur, Tradition und persönlichen Gewohnheiten. Während in vielen Gesellschaften der bewusste Verzicht auf Alkohol – sei es aus gesundheitlichen, religiösen oder praktischen Gründen – längst selbstverständlich und geschätzt wird, gibt es in manchen traditionellen Trink-



Laura Reichegger, Barfrau in den Amonti Chalets

Foto: JÜRGEN SCHMÜCKING

kulturen noch Zurückhaltung. Insgesamt erleben wir jedoch eine starke Entwicklung hin zu mehr Akzeptanz und Neugier, besonders bei internationalen Gästen, Autofahrern, Schwangeren oder in geschäftlichen Kontexten. Alkoholfreie Getränke werden zunehmend als moderne, gesunde Alternative wahrgenommen und mit Genuss gewählt.

Patrick Toll

Als Sommelier hätte ich bis vor einigen Jahren nie gedacht, dass das Non-Alcoholic Pairing so stark in den Fokus rückt wie das Wine Pairing. In einer Welt, in der Herkunft der Produkte und eine gesunde Lebensweise

Fortsetzung auf Seite 14

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

Hotel

Halle CD

Stand D26/50-58

www.giacomuzzi.it

eine große Rolle spielen, setzen wir auf Regionalität und Qualität. Hochwertige Produkte von lokalen Manufakturen, die mit Leidenschaft und Herzblut hergestellt werden, bieten einen einzigartigen Charakter. Angefangen bei Gourmetsäften und selbstgebrauten Kräuteresenzen bis hin zu Mocktails und alkoholfreien Weinen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Zugleich soll das Produkt Hand in Hand mit dem Gericht gehen, ohne sich abzuheben. Erst dann verspürt der Gast ein Wohlbefinden.

In der **Fragerunde mit Laura und Patrick** beleuchtet der Südtiroler Köcheverband - SKV, warum alkoholfreie Pairings gerade jetzt so an Bedeutung gewinnen und welchen Stellenwert Südtiroler Sommerprodukte dabei einnehmen.

Laura: Meine Beobachtung spiegelt einen entscheidenden Wandel in der modernen Gastronomie wider. Es ist nicht einfach nur ein Trend, sondern eine grundlegende Veränderung in den Erwartungen der Gäste. Das Ziel ist nicht mehr nur, den Hunger zu stillen, sondern ein umfassendes Erlebnis zu bieten, bei dem Gesundheit, Genuss und Achtsamkeit miteinander verschmelzen. Die Gäste von heute sind informierter und bewusster. Sie legen Wert auf ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Ein Lebens-

Patrick Toll



Foto: THOMASETH FASHION

stil, der Leichtigkeit und Klarheit in den Vordergrund stellt, schließt oft den Wunsch nach weniger oder gar keinem Alkohol ein.

Welche Rolle spielt Kreativität bei der Entwicklung von alkoholfreien Pairings – und wo können Südtiroler Sommerprodukte ganz neue Geschmackserlebnisse eröffnen?

Laura: Der Fokus bei alkoholfreien Getränken liegt verstärkt auf kreativen Geschmackskombinationen. Durch die Mischung von

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich



Hotel

ENTDECKEN, ERLEBEN, INSPIRIEREN

Stand
C18/60

13. - 16.10.2025

Messe HOTEL
Bozen

Entdecken Sie unsere neuesten Gastronomie-Highlights live vor Ort.

Lassen Sie sich inspirieren und bringen Sie Ihre Ideen auf das nächste Level!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Stand C18/60.

Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



Früchten, Kräutern, Gewürzen oder regionalen Pflanzen entstehen einzigartige sensorische Erlebnisse. Produktentwickler spielen bewusst mit Elementen wie Textur, Säure und Bitterkeit, um den Getränken Komplexität und eine besondere Note zu geben. Durch handwerkliche Techniken wie Kaltaufguss, Infusionen, Fermentation und Holzfassreifung entwickeln alkoholfreie Getränke eine komplexe Aromatik, die der von Wein oder Spirituosen nahekommt.

Warum gewinnen alkoholfreie Pairings Ihrer Meinung nach gerade jetzt an Bedeutung, und welchen Stellenwert können Südtiroler Sommerprodukte dabei einnehmen?

Patrick: Der Lebensstil der meisten von uns hat sich in den letzten Jahren sehr verändert. Immer mehr setzen auf einen gesunden Lebensstil und meiden deshalb auch den Wein beim Essen. Viele nehmen einen langen Weg auf sich, um ein exklusives Erlebnis in einem Restaurant zu haben, und möchten danach auch noch sicher nach Hause kommen. Deshalb ist alkoholfrei oft die bessere Option. Südtirol hat für mich einen riesengroßen Vorteil beim alkoholfreien Pairing, weil es durch Diversität glänzen kann. Dieses kleine Land bietet eine Fülle an hochwertigen Produkten und die Leidenschaft, ständig Neues daraus zu kreieren. Ich arbeite sehr gerne mit

reinen Produkten, die nur wenig verarbeitet wurden. Momentan sehe ich den Rhabarber, aber auch die rote Beete sehr stark als sommerliche Komponente für Sommergetränke ohne Alkohol.

Welche Techniken oder Methoden (z. B. Fermentation, Cold Brew, Infusionen) eignen sich besonders gut, um die Aromenvielfalt regionaler Produkte im Glas erlebbar zu machen?

Laura: Um den Geschmack regionaler Zutaten in Getränken gut zur Geltung zu bringen, gibt es einfache, aber wirkungsvolle Methoden. Fermentation, Cold Brew oder Infusionen sind eingie dieser Techniken, die in der modernen Getränkewelt eine wichtige Rolle spielen. Um diesen Getränken Tiefe, Charakter und einen echten Herkunftsbezug zu geben, lohnt es sich, auf einige wichtige Aspekte zu achten:

- **Saisonalität beachten:** Frisch geerntete, reife Zutaten aus der Region entfalten ihr volles Aroma und bringen natürliche Süße, Säure oder Würze ins Getränk. Saisonale Produkte spiegeln nicht nur die Jahreszeit wider, sondern verleihen dem Getränk auch eine authentische, regionale Handschrift.
- **Textur und Temperatur gezielt einsetzen:** Auch das Mundgefühl und die Trinktemperatur beeinflussen die Wahrnehmung von Aromen. Leichte Kohlensäure kann ein Getränk frischer wirken lassen, während eine kühle Serviertemperatur feine Nuancen betont. So wird das Geschmackserlebnis runder und lebendiger.
- Diese Prinzipien helfen dabei, regionale Zutaten nicht nur zu verarbeiten, sondern sie wirklich erlebbar zu machen – mit allen Sinnen.

Fortsetzung auf Seite 17



Foto: FLORIAN ANDERGASSEN

Buch Tipp!



Thaiphakdi Sara

Natürlich genießen: Alkoholfreie Cocktails

Rezepte und Tipps für die 4 Jahreszeiten (Natural life-art)



In einer Zeit, in der Cocktails nicht nur in Bars, sondern auch in heimischen Küchen begeistern, ist dieses Buch aus 2022 ein unverzichtbarer Tipp. Die Nachfrage nach alkoholfreien Cocktails boomt – sie sind köstlich, vitaminreich und perfekt für jeden Anlass, sei es beim Grillabend, Familien-Sonntag oder romantischen Dinner.

Mit 40 kreativen Rezepten, die sich an den Jahreszeiten orientieren, werden frische, saisonale und regionale Zutaten genutzt. Entdecken Sie, wie Sie mit einfachen Techniken beeindruckende Garnituren kreieren. Ein besonderes Highlight ist die Übersichtstafel zu Vitaminen und Mineralstoffen der verwendeten Obstsorten, die Ihnen hilft, gesunde und geschmackvolle Entscheidungen zu treffen.

Dieses Buch ist eine wertvolle Ressource für alle, die die Kunst des alkoholfreien Mixens auf ein neues Level heben möchten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt alkoholfreier Cocktails!

ISBN/EAN: 978-3-7655-3288-7

Preis: 17,60 €

Brunnen Verlag GmbH
Gottlieb-Daimler-Str. 22
D-35398 Gießen
kontakt@brunnen-verlag.de



Unsere Kaffees
jetzt in Kapseln.
Für exzellenten
Kaffeegenuss.

 **Hotel**

Wir sind dabei!
13. bis 16.10.2025



Wie sieht die Zukunft der Non-Alcoholic-Pairings aus – glauben Sie, dass sie sich langfristig auf Augenhöhe mit klassischen Weinbegleitungen etablieren werden?

Patrick: Die Zukunft der alkoholfreien Speisenbegleitung ist vielversprechend. Sie etabliert sich schnell als eine „fast“ gleichwertige Alternative zur klassischen Weinbegleitung, insbesondere in der Spitzengastronomie. Der Trend zum bewussten Genuss und Gesundheitsbewusstsein treibt diese Entwicklung stetig voran.

Welche Herausforderungen sehen Sie in der Entwicklung alkoholfreier Pairings, speziell im Hinblick auf die Verwendung regionaler Südtiroler Produkte?

Patrick: Als eine der größten Herausforderungen sehe ich die Verfügbarkeit der Produkte. Sie ist stark an die jeweilige Saison gebunden, was eine laufende Produktion und ein ganzjährig stabiles Angebot etwas erschwert. Gefragt ist noch das Können und die Kreativität der Servicefachkraft



Fragzburg
Elexier

Foto: HANNES NIEDERKOFLER

bzw. des Sommeliers, um schnell darauf reagieren zu können. Nur so kann dem Gast immer wieder ein einzigartiges Erlebnis geboten werden.

red / pj

PR-INFO

Reise zum Ursprung für den guten Zweck

Mit Alps Coffee und „Südtirol hilft“ nach Peru

Im Rahmen der Sonderversteigerung von „Südtirol hilft“ bot die Kaffeerösterei Alps Coffee die Möglichkeit, den Ursprung des Kaffees aus nächster Nähe zu erleben: Insgesamt wurden vier Reiseplätze nach Peru versteigert – der gesamte Erlös kommt Menschen in Not zugute.

Begleitet wurde die Gruppe von Stefan Schreyögg und seiner Schwester Julia, die die Reise mit ihrer Expertise und Leidenschaft zum Thema Kaffee bereicherten.

Die Kaffeerösterei Alps Coffee bezieht die Bohnen für ihre rund 25 Kaffeevarietäten aus 17 Ländern entlang des Äquators – darunter auch aus dem traditionsreichen Kaffeeanbaugebiet Peru. In den Höhenlagen

der Anden, auf 900 bis 2.500 Metern, gedeihen unter idealen klimatischen Bedingungen und auf fruchtbaren vulkanischen Böden feinste Arabica-Bohnen. Die Kaffeebegeisterten erhielten vor Ort eindrucksvolle Einblicke in Anbau, Ernte und Verarbeitung des Kaffees.

Besonders beeindruckend war das atemberaubende Panorama auf einer der höchstgelegenen Kaffeeplantagen

Perus auf 2.500 Metern Meereshöhe. Dort konnte die Reisegruppe bei der Ernte mithelfen, die gerade in vollem Gange war. Es ist ein Ort, der nur nach einer dreistündigen Fahrt erreichbar ist und an den sich außer den Einheimischen kaum jemand verirrt.

Zurückgekehrt ist die Gruppe voller Eindrücke und mit einem tieferen Verständnis für die Menschen und Geschichten hinter dem Kaffee.

Fotos: © JISMAR QUEVEDO



Kaffeebauern der **Kooperative Huabal Coffee** mit dem Team von **Alps Coffee** bei der Verkostung.

Stefan Schreyögg mit seiner Schwester **Julia** bei der Ernte auf einer der höchstgelegenen Kaffeeplantagen Perus, auf 2.500 Metern Meereshöhe.





Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

KOCHWETTBEWERBE

Mut zur Bühne, Bock zum Erfolg

Warum ist der Weg aus der Komfortzone ein wichtiger Schlüssel für die Zukunft?

Ein heißer Herd, ein strenger Zeitplan, eine Jury mit kritischem Blick – und genau in diesem Moment wächst man als Köchin oder Koch oft über sich hinaus. Kochwettbewerbe sind mehr als ein Leistungsvergleich. Sie sind ein Abenteuer, eine Schule fürs Leben und ein Sprungbrett für Karrieren.

Warum sich der Einsatz lohnt

Wer antritt, kämpft nicht nur gegen andere, sondern vor allem gegen die eigenen Grenzen. Und genau das ist der Schlüssel:

- Du lernst, auch unter Druck Höchstleistungen abzurufen.
- Du übst, dein Handwerk mit Kreativität und Präzision zu verbinden.
- Du zeigst der Welt, was in dir steckt – vor Jury, Publikum und oft auch vor potenziellen Arbeitgebern.

Der Gewinn eines Wettbewerbs ist nicht nur eine Medaille oder ein Pokal. Es sind

die **Erfahrungen, die bleiben**: Disziplin, Organisation, Stressresistenz, Teamfähigkeit. Fähigkeiten, die im Küchenalltag entscheidend sind und dich persönlich wie beruflich wachsen lassen.

Wettbewerbe als Schule fürs Leben

Viele junge Talente berichten, dass sie in wenigen Wettbewerbstagen mehr gelernt haben als in Monaten des normalen Küchenalltags. Warum? Weil alles verdichtet ist:

- Du musst ein Menü auf den Punkt planen und präsentieren.
- Du stehst im Rampenlicht, jede Bewegung zählt.
- Du spürst, wie dein Herz rast – und lernst, damit umzugehen.

Genau dieser Druck formt. Er schärft das Bewusstsein für Präzision, Geschwindigkeit und Kreativität. Gleichzeitig öffnet er Türen: Kontakte zu Kolleginnen, Mentoren und potenziellen Arbeitgebern entstehen oft ganz nebenbei.

Motivation statt Routine

Ein Wettbewerb ist ein Ausbruch aus der Routine. Plötzlich geht es nicht mehr darum, die Standardkarte perfekt zu kochen, sondern deine ganz persönliche Handschrift zu zeigen. Genau hier beginnt oft der Weg zur eigenen kulinarischen Identität. Viele Teilnehmende berichten, dass Wettbewerbe ihnen den Mut gegeben haben, Neues auszuprobieren, Ideen weiterzudenken und, dass sie ihren eigenen Stil gefunden haben.



Max Tauber (20)

„The Mountain Chef unplugged war eine riesige Erfahrung für mich. Es war nicht

nur ein Wettbewerb, sondern eine Möglichkeit, mein Handwerk auf die Probe zu stellen und mich selbst weiterzuentwickeln. Der Sieg hat mir gezeigt, dass ich in der Lage bin, auf höchstem Niveau zu arbeiten, und hat mir auch mehr Selbstvertrauen gegeben, auch in komplexeren Situationen einen klaren Kopf zu bewahren. Der Wettbewerb war eine Bestätigung für mich, dass ich in die richtige Richtung gehe und hat mir geholfen ein besserer Koch zu werden.“



Gregor Holzner (22)

„Vor vier Jahren habe ich beim Kochwettbewerb Mountain Chef unplugged

den fünften Platz erreicht – und war am Boden zerstört. Doch genau diese Niederlage hat mich stärker gemacht und zu meinem Antrieb werden lassen. Heute weiß ich:

Jeder Rückschlag kann uns wachsen lassen – wer den Mut hat, weiterzumachen, entdeckt, wozu er wirklich fähig ist.“



Matthias Waibl (20)

„Die WorldSkills vor zwei Jahren waren für mich eine riesige Herausforderung

– ganz alleine am Herd, voller Energie, Kreativität und Leidenschaft. Am Ende erreichte ich den vierten Platz und war unglaublich stolz auf das, was ich geschafft hatte. Diese Erfahrung hat mir gezeigt, was man mit Mut und Herzblut erreichen kann – und ich kann nur jedem raten: Wenn ihr die Chance habt, macht unbedingt mit, es lohnt sich!“



Raphael Klammer (20)

„Ich hatte das Glück bei The Mountain Chef unplugged dabei zu sein. Auf

2.000 m auf einem Holzherd zu kochen war etwas ganz Besonderes. Am

Finaltag ging mein Adrenalinpiegel durch die Decke und trotzdem klang die Challenge einfach - war aber umso härter, da uns die Witterung zu schaffen machte. Trotzdem hatte ich einen enormen Spaß und war mit Herzblut dabei. Wettbewerbe wie diese sind wichtig für uns Jungköchinnen und Jungköche. Hier haben wir die Möglichkeit, uns zu präsentieren und unser Können unter Beweis zu stellen, insbesondere indem wir mit hervorragenden regionalen Produkten Großes schaffen.“

Trau dich!

Kochwettbewerbe sind keine reine Show. Sie sind eine Chance fürs Leben. Wer sich darauf einlässt, gewinnt immer: an Erfahrung, Selbstvertrauen, Kontakten und Inspiration. Junge Talente, die heute auf diesen Bühnen stehen, sind die Küchenchefs von morgen. Also: Trau dich, melde dich an, geh raus aus der Komfortzone – und erlebe, wie viel mehr in dir steckt, als du vielleicht glaubst.

red / pj



Gloriette

CHEFKOCH GESUCHT

WERDE TEIL UNSERES JUNGEN TEAMS

ARBEITEN IN LOCKERER ATMOSPHÄRE
MIT FOKUS AUF PROFESSIONALITÄT UND
QUALITÄT

Dich erwartet

- eine offene Unternehmenskultur, die dir Raum für Ideen und persönliche Weiterentwicklung bietet
- eine Küchenstruktur, die Flexibilität und eine gute Lebensarbeitsbalance ermöglicht

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG
management@gloriette-guesthouse.com

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Traditioneller Herbstausflug 2025

Kulinarische Entdeckungsreise – Gleichgesinnte treffen und zusammen
zwei unvergessliche Tage erleben

Der SKV-Bezirk Vinschgau lädt zu einer besonderen Reise ein, der Feinschmecker begeistert. Auf dem Programm stehen die Genussregionen **Parma** und **Verona**. Sie sind der Inbegriff für italienische Esskultur und Lebensfreude. Freuen Sie sich auf zwei außergewöhnliche Tage voller authentischer Geschmackserlebnisse, Einblicke in traditionelle Handwerkskunst und geselligem Miteinander.

Programm

1. Tag Montag, 11. November 2025:
Parma – Im Herzen der italienischen Feinkost

Frühmorgens machen wir uns auf den Weg nach Parma, der Stadt, die weltweit als Synonym für italienische Delikatessen gilt. Bereits gegen 9.00 Uhr erwartet uns ein Höhepunkt der Reise, denn wir besichtigen die renommierte Produktionsstätte „Rosa dell’Angelo“, bekannt für ihren exquisiten Parmaschinken und den feinen Culatello. Bei einer geführten Tour mit anschließender Verkostung erhalten wir faszinierende Einblicke in die traditionelle



Eine Spezialität
aus Parma

Foto: REINHARD THRÄNER / PIXABAY

Herstellung dieser kulinarischen Spezialitäten. Nach dem Besuch beziehen wir unser komfortables Vier-Sterne-Hotel Sina Maria Luigia im Stadtzentrum von Parma. Der Nachmittag steht dann zur freien Verfügung – ideal, um die charmante Altstadt zu erkunden, durch elegante Boutiquen zu bummeln oder einfach die Seele baumeln zu lassen. Am Abend treffen wir uns zu einem gemeinsamen Abendessen im stilvollen Restaurant Parizzi, wo wir weitere regionale



 **Hotel**

WIR WARTEN AUF SIE
13-16/10/2025
PAD CD - STAND D24/50

winterhalter®



WINTERHALTER mit mehr als 75 Jahren Erfahrung und Kompetenz als Spezialist für gewerbliches Spülen garantiert das perfekte Spülergebnis.



Köstlichkeiten genießen und den Tag gebührend ausklingen lassen.

2. Tag Dienstag,
12. November 2025:
Verona – Wein, Kultur und Leidenschaft

Nach einem ausgiebigen Frühstück setzen wir unsere Reise fort nach Verona – der romantischen Stadt der Liebe und des Weins. Um 14:00 Uhr besuchen wir das traditionsreiche Weingut Zeni, wo uns eine informative Führung mit anschließender Blindverkostung edler Tropfen erwartet. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der italienischen Weinkultur und lassen Sie sich von der Leidenschaft und Qualität der regionalen Winzer mitreißen. Am späten Nachmittag treten wir, bereichert durch zahlreiche Eindrücke, Aromen und Erinnerungen, die Heimreise an.

Reiseinformationen auf einen Blick

Datum: Montag, 11.11.2025 bis Dienstag, 12.11.2025

Abfahrt: ca. 04.30 Uhr ab Reschen

Kosten: 310,00 Euro für Mitglieder
350,00 Euro für Nicht-Mitglieder

Im Preis inbegriffen

- Komfortable Busfahrt
- Eine Übernachtung im Vier-Sterne-Hotel inkl. Frühstück
- Zwei geführte Betriebsbesichtigungen mit Verkostung
- Gemeinsames Abendessen

Anmeldeschluss

Dienstag, 07. Oktober 2025

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz! Für weitere Informationen und zur Anmeldung kontaktieren Sie bitte unseren Bezirksvertreter Martin Pinggera unter Telefon/WhatsApp: 347/7185303 (erreichbar ab 16.00 Uhr).

KM Roland Schöpf
SKV-Vizepräsident

☆☆ EDNA ☆☆☆
LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

Für einen guten Start in den Tag!



Art. 342*
Brötchen-Trio
Gewicht: 81 g, 80 St./Kt.
❄️ vorgebacken

NEU



Art. 1133*1
FF-Bio Mini-Brötchen-Mischkiste, 4-fach sortiert
Gewicht: 42 g, 180 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 664*
Schnittbrotkiste, 3-fach sortiert
Gewicht: 750 g, 12 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2125*
Glutenfreie Mischbox, 6-fach sortiert
Gewicht: 55,8 g, 60 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 1301*
Pancake
Maße: Ø10,0 x H0,5 cm
Gewicht: 40 g, 120 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 1692*
SG-Mini Dänisch-Box, 5-fach sortiert
Gewicht: 39 g, 100 St./Kt.
❄️ vorgegart



Art. 2169*
Mini Buttercroissant mit Praliné-Füllung
Gewicht: 45 g, 108 St./Kt.
❄️ vorgegart

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.it



EDNA-HOTLINE

NUMERO VERDE
800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW

¹ Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Eine Übersicht unserer Partner finden Sie unter www.edna.it/partner



* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.it. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 800 816 862 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

Daniel Humm





Gurke mit Melone
und geräuchertem Daikon

DANIEL HUMM

Vom veganen Visionär zurück zum Fleischgenuss

Der bemerkenswerte Kurswechsel im Eleven Madison Park



Gebratene Paprika
mit Mangold

Vier Jahre lang galt Daniel Humms New Yorker Restaurant Eleven Madison Park als eines der prominentesten Aushängeschilder der gehobenen veganen Gastronomie. 2021 stellte der Schweizer Drei-Sterne-Koch sein Menü radikal auf rein pflanzliche Zutaten

um – ein mutiger Schritt, der international für Aufsehen sorgte und dem Haus trotz der Umstellung seine drei Michelin-Sterne sicherte.

Nun folgt die Kehrtwende: Ab dem 14. Oktober 2025 werden Fleisch- und Fischgerichte wieder Teil des Tasting-Menüs sein. Der Star unter den Rückkehrern: Humms legendäre Honig-Lavendel-Ente.

Gründe für den Richtungswechsel

Humm betont, dass es nicht um einen Rückzug aus der pflanzlichen Küche gehe. Vielmehr habe sich gezeigt, dass ein strikt veganes Menü nicht jeden Gast anspricht. Firmen- und Privatveranstaltungen seien rückläufig, der Weinverkauf stagnierte. In einer Branche, in der wirtschaftliche Stabilität oft an die Auslastung und den Getränkeumsatz gebunden ist, wurden diese Faktoren zunehmend kritisch.

„Wir wollen einladender und inklusiver

Fotos: EVAN SUNG ELEVEN MADISON PARK

Fortsetzung auf Seite 25

SOLOS-Farm Tramin

0 Kilometer

Hochwertiges
Futtermittel

WELS

Aquaponik

97% Wassereinsparung



EIGENSCHAFTEN

- ▶ ca. 1,6 kg
- ▶ SOLOS-Aquaponic-Zucht
- ▶ Einzigartige Fleischqualität
- ▶ Südtiroler Fisch
- ▶ Höchste Futterqualität
- ▶ Omega-3 & Omega-6 Fettsäuren
- ▶ Verzicht auf Antibiotika, Hormone oder sonstige Medikamente

1 INNOVATIVES FISCHFUTTER

2 NACHHALTIGE FISCHZUCHT

3 INTERREGIONALE ZUSAMMENARBEIT

FOPPA



SOLOS FISH



Farbenfrohes Menü
im EMP



sein – für alle Gäste“, erklärt Humm. Das neue Konzept: Das Menü bleibt überwiegend pflanzenbasiert, aber auf Wunsch können einzelne Gänge durch hochwertige tierische Produkte ergänzt werden. Wer weiterhin komplett vegan essen möchte, bekommt diese Option unverändert angeboten.

Was bleibt gleich und was ändert sich?

Die Menüstruktur mit 7–9 Gängen behält ihren Preis von rund 365 US-Dollar bei. Inklusive Weinbegleitung, Steuern und Trinkgeld kann der Abend aber weiterhin schnell über 600 US-Dollar kosten. Neu ist die Möglichkeit, Klassiker aus der Zeit vor 2021 zu genießen – darunter Fisch, Meeresfrüchte und ausgewählte Fleischspezialitäten.

Ein Signal an die Branche

Mit seiner veganen Ausrichtung hat Humm weltweit Diskussionen über Nachhaltigkeit, Genuss und Luxus in der Spitzengastronomie angestoßen. Der nun eingeschlagene Mittelweg könnte für viele Betriebe ein realisti-

sches Modell sein: klimabewusst kochen, ohne Gästegruppen komplett auszuschließen.

Für Humm ist der Schritt kein Widerspruch: „Es geht um Gastfreundschaft. Wir wollen für alle da sein – ohne unsere Werte aufzugeben.“

red / pj

Foto: EVAN SUNG ELEVEN MADISON PARK

PR-INFO

Rezept

Schmorbraten mit FORST Felsenkeller Bier

Zubereitung

- Das Fleisch gut würzen, in einer heißen Schmorbratenpfanne Öl erhitzen, darin das Fleisch auf allen Seiten anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.
- Das Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie) putzen, in große Würfel schneiden und in die Pfanne geben, anrösten und das überschüssige Fett abgießen.
- Zum Gemüse die Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben, mit dem FORST Felsenkeller Bier löschen, das Fleisch dazugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.
- Die Knoblauchzehe, die Fleischbrühe, den Thymian, den Rosmarin, den Salbei, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazugeben und im Ofen zugedeckt weich schmoren. Fleisch alle 10 Minuten wenden und weiterschmoren.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingepackt warmhalten.
- Die Sauce zur richtigen Konsistenz einkochen lassen (ca. 30 Minuten), abschmecken, passieren und eventuell mit etwas Maismehl binden, mit der Butter verfeinern und mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.



Zutaten

- 600 g Rindfleisch vom Tafelspitz
- 120 g Zwiebel
- 70 g Karotten
- 50 g Stangensellerie
- 40 g reife Tomaten
- 4 EL Öl zum Anbraten
- 20 g Tomatenmark
- 1/2 l FORST Felsenkeller Bier
- 3/4 l Fleischbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 kalte Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Gartemperatur: 165 - 185 Grad

Garzeit: ca. 2,5 Stunden



Brauerei Forst AG

Vinschgauerstrasse 8 (Postfach 29)

I-39022 Forst/Algund

Tel.: +39/0473/260111

E-Mail: info@forst.it

Dazu empfehlen wir Ackergemüse vom Tagesmarkt.

KM **Matthäus Falk**,
neue kulinarische
Ära im Fünf-Sterne-Hotel Monika



RÜCKKEHR ZU DEN WURZELN

KM Matthäus Falk leitet die Küche im Hotel Monika

Der Küchenmeister bringt sich mit einer klaren Vision, einer besonderen Leidenschaft für Nachwuchsförderung in eine neue, spannende Aufgabe ein.

Foto: HOTEL MONIKA



Fünf-Sterne-Hotel Monika
GREAT PLACE TO BE DOLOMITES

Matthäus Falk, ein Küchenmeister aus Nals, ist nach Jahren in der internationalen Spitzengastronomie nach Südtirol zurückgekehrt. Große Stationen wie das Zwei-Sterne-Restaurant „Atelier“ im Bayerischen Hof,

die Residenz Heinz Winkler und das Kultrestaurant „Tantris“ in München haben seinen Stil geprägt. Dort arbeitete er mit Hans Haas, Sigi Schelling und dem aktuellen Küchenchef Benjamin Chumurra zusammen. Und mit Oktober übernimmt KM Matthäus Falk nun die gesamte Gastronomie und Küche im neuen Fünf-Sterne-Hotel Monika GREAT PLACE TO BE DOLOMITES in Sexten. Im Gespräch mit dem Südtiroler Köcheverband – SKV erzählt er, warum er den Schritt zurück in die Heimat gewagt hat, welche Vision er für das Monika verfolgt – und warum ihm gerade die Förderung junger Talente besonders am Herzen liegt.

Herr Falk, nach vielen Jahren in internationalen Spitzenhäusern, sind Sie inzwischen nach Südtirol zurückgekehrt – was hat Sie zu diesem Schritt bewogen?

Zunächst einmal ist Südtirol meine Heimat, mit der ich im Herzen eng verbunden bin. Nach 13 Jahren im Ausland möch-

Foto: © ALEX FILZ



Sorbet von der Zirmpflanze | Heidelbeeren | Himbeeren | Grünes vom Wald

Fortsetzung auf Seite 28

”

Kulinarisch ist es mein Ziel, mit meinem Team eine handwerklich hervorragende Küche anzubieten, die den Gästen ein Gefühl des Wohlbefindens vermittelt.

te ich zurückkehren, um mich neuen Aufgaben zu widmen und den nächsten Schritt in meiner Karriere zu machen. Ich sehe sehr viel Potenzial in der Südtiroler Gastronomie und Hotellerie und möchte mich dort einbringen und mitwachsen. Auch privat kann ich mir kaum einen schöneren Ort als Südtirol vorstellen. Von Bergen umgeben und von einer besonderen, landschaftlichen Vielfalt geprägt.

Was bedeutet es für Sie persönlich, wieder in der Heimat zu arbeiten?

Das bedeutet mir viel. Mit 18 ging ich ins Ausland, geplant waren ein bis zwei Jahre. Mein Kochstil und ich haben sich seither weiterentwickelt. Auch in Südtirol hat sich viel verändert. Die Südtiroler Küche ist für mich Heimat, mit der ich aufwuchs und positive Erinnerungen verbinde. Ich schätze die hochwertigen Produkte und den Fleiß vieler

Südtiroler Produzenten und der Köchinnen und Köche. Damit kann ich mich identifizieren. Jetzt möchte ich meine Erfahrungen, mein Wissen und meine Kompetenzen hier einbringen, um neue Projekte voranzutreiben.

Welche Vision verfolgen Sie als Küchenchef im neuen Hotel Monika Dolomites?

Ich möchte das neue Hotel Monika gemeinsam mit Unternehmer Alex Egarter und seinem Team durch eine aufregende Eröffnungsphase und Wintersaison führen – schließlich steht die Olympiade vor der Tür. Und dann sieht man, was die Zeit bringt. Mein kulinarisches Ziel ist es, mit meinem Team eine hervorragende Küche zu bieten, die den Gästen Wohlbefinden schenkt. Ich möchte die besten regionalen Produkte von Produzenten aus der Umgebung möglichst ressourcenscho-



Monika[®]
GREAT PLACE TO BE
- DOLOMITES -

DAS NEUE HOTEL MONIKA
INNOVATIV. AUSSERGEWOHNLICH.



Wir suchen dich!
Jetzt scannen und mehr erfahren

nend und nachhaltig zubereiten und dabei unsere Monika-Gäste begeistern.

Warum haben Sie sich entschieden, den Titel Küchenmeister zu erwerben – und was bedeutet er für Sie heute?

Der Küchenmeistertitel ist die höchste schulische Ausbildung im Kochberuf. Ich hatte einfach große Lust, mich neben meinem ganzen Wissen rund um Spitzenküche und Spitzengastronomie weiterzuentwickeln und Neues in Bezug auf Allgemeinbildung, Management, Menschenführung, Wirtschaftlichkeit usw. zu lernen. Für mich ist Bildung das höchste Gut für junge Menschen. Und mein Wissensdurst in Bezug auf das Kochen, die Küche, die Küchenkultur und die Verarbeitung von Lebensmitteln ist enorm. Heute ermöglicht mir die Küchenmeisterausbildung, Situationen aus einem neuen Blickwinkel zu betrachten, zu reflektieren und daraus neue Handlungsmöglichkeiten abzuleiten, die ich als Führungskraft umsetzen kann.

Wie würden Sie Ihren Küchenstil in wenigen Worten beschreiben?

Hochwertiges Handwerk mit ehrlichen Produkten, naturverbunden, aber nicht belehrend.

Welche Erfahrungen aus Ihrer Zeit in Deutschland beeinflussen Ihre Arbeit jetzt in Sexten am meisten?

Aus meinen vielfältigen Erfahrungen schöpfe ich viel, doch vor allem habe ich menschlich eine gewisse Reife erreicht. Diese ist entscheidend, um so ein anspruchsvolles Projekt zu bewältigen. Ich wünsche jedem jungen Koch bzw. jeder jungen Köchin, die Geduld und das Durchhaltevermögen, viele Erfahrungen zu sammeln – auch in schwierigen Zeiten.

Fortsetzung auf Seite 30

Foto: © ALEX FILZ



Tartar vom Berggrind |
Südtirol Ei | Kleine Zutaten



KM **Matthäus Falk**
liebt das Detail

Foto: HOTEL BAYERISCHER HOF, MÜNCHEN

Welche Rolle spielen regionale Produkte in Ihrer Küche?

Regionalität ist für mich essenziell. Südtirols Klima und Geografie ermöglichen eine beeindruckende Vielfalt im Lebensmittelanbau. Dennoch können die vielen Gäste Südtirols nicht allein durch unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft versorgt werden. Es gibt Raum für Entwicklung, und ich kann mein Wissen im Zusammenspiel von Landwirtschaft und Tourismus einbringen. In der Europaregion Tirol, Norditalien und Österreich gibt es weitere hochwertige Produkte, doch Südtirols Erzeugnisse und Produzenten liegen mir besonders am Herzen.

Was möchten Sie kulinarisch in den nächsten Jahren erreichen?

Ich möchte mich in meiner Rolle als Küchenchef festigen und meine eigene kulinarische Handschrift schärfen. Heimlich träume ich vielleicht

”

Südtirol ist klimatisch und geografisch ein besonderer Ort, der eine gewaltige Vielfalt im Lebensmittelanbau ermöglicht.

schon von Auszeichnungen durch diverse Gastronomieführer, aber dafür müssen auch langfristig die Voraussetzungen geschaffen werden.

Welche Bedeutung hat die Ausbildung und Förderung junger Köchinnen und Köche für Sie – und wie möchten Sie Nachwuchstalente begeistern?

Mir ist die Ausbildung von Lehrlingen sehr wichtig! Es ist nicht zielführend, über den fehlenden Nachwuchs zu klagen, wenn man nicht selbst exzellent ausgebildet und Lehrlinge nur als billige Arbeitskräfte betrachtet. Die größte Anerkennung für einen Küchenchef ist es, wenn seine Schüler erfolgreich sind und ihren Beruf mit Freude ausüben. Ich möchte Lehrlinge mit meiner Persönlichkeit, meinem Fachwissen, meiner guten Organisation und meiner Begeisterung für diesen Beruf stärken. Zudem plane ich, mich aktiv als Referent in der Erwachsenenbildung und der Küchenmeisterausbildung einzubringen, wann immer sich die Gelegenheit bietet.

Und zum Schluss: Gibt es ein Gericht, das Sie privat immer wieder gerne kochen?

Ganz einfach: Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce. Dieses Gericht erinnert mich daran, wie ich als Kind mit meinem Papa gekocht habe. Das war immer ein besonderes Erlebnis für mich persönlich. Auch in Bezug auf die Verarbeitung der Lebensmittel, die Herstellung und die Geschmacksabstimmung bis hin zum gemeinsamen Verkosten.

red / pj

DEGUST

KÄSE IM HERBSTKLEID

Bsackerau 1, 39040 Vahrn
www.degust.com
info@degust.com
Tel +39 0472 849873

Hoppalas am Herd

Willkommen in unserer neuen Rubrik
„Hoppalas am Herd – kurz, locker, persönlich!“



Wenn auch du ein lustiges Missgeschick oder eine amüsante Geschichte aus deiner Küche mit uns teilen möchtest, freuen wir uns darauf! Ob ein unerwarteter Moment beim Kochen oder ein schräger Zufall beim

Backen – lass uns gemeinsam über die kleinen Pannen lachen, die das Kochen so unterhaltsam machen.

Viel Spaß beim Lesen!



// Der Chef wollte eine Suppe abschmecken, nahm den Löffel – und kippte automatisch noch eine große Prise Salz dazu. Erst danach fiel ihm auf: Das war die bereits fertig gewürzte Portion für den Gast mit natriumarmer Diät.

// Im Stress griff der Demi zu einem Kanister, um den Ansatz abzulöschen. Erst beim Abschmecken merkte er: Statt Geflügelfond hatte er Apfelsaft genommen. Die Sauce zum Coq au Vin bekam dadurch einen „ungewollten Cidre-Charakter“.

// Ein junger Koch wollte seine perfekt abgeschmeckte Bouillabaisse für Instagram fotografieren. In der Hektik rutschte das Handy vom Rand des Topfes direkt hinein – noch während der Souschef die Gäste vorn

begrüßte. Das Handy überlebte, roch aber wochenlang nach Safran.

// Als Lehrling wog er einmal in der Hektik den Parmesan statt der Butter für ein Risotto ab – das Ergebnis: dreimal so viel Käse und ein Topf voller fast ungenießbarer Masse. Statt Tadel gab es einen Ratschlag: „Fehler passieren, wichtig ist, dass du daraus lernst.“ Heute, 43 Jahre alt und Küchenchef, wiegt er heimlich jede Zutat doppelt – und schmunzelt noch über den Duft von damals.

Sende deinen Beitrag

an redaktion@skv.org
mit dem Betreff „Hoppalas am Herd“.

Wir sind gespannt
auf deine Geschichten.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Genuss ohne Promille

Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken steigt. Das gastronomische Angebot hinkt (noch) nach. Anlass genug, eine Pionierin des alkoholfreien Genusses einzuladen:

Nicole Klauß, studierte Publizistin und ausgebildete Weinexpertin aus Berlin, hat mit zwei Fachbüchern zu diesem Thema bereits Maßstäbe gesetzt.

Nicole Klauß



Nicole Klauß hat es während ihrer Schwangerschaften selbst erlebt: Während ihrem Mann euphorisch eine Weinbegleitung zum mehrgängigen Essen angeboten wurde, bekam sie lediglich die kurze Frage „Wasser mit oder ohne?“ gestellt. Die Journalistin fühlte sich nicht nur in der Aromenvielfalt benachteiligt, sondern dachte auch an den entgangenen Umsatz für die Gastronomen. „Nur weil ich keinen Alkohol trinke, heißt das ja nicht, dass ich keine Lust auf Geschmacksvielfalt habe oder dafür kein Geld ausgeben möchte.“

Sie verstand, dass es für eine gute alkoholfreie Speisebegleitung fast eine zusätzliche Person braucht – quasi als Schnittstelle zwischen Küche und Bar. Einen Mixologen in der Küche. Oder ein Koch hinter der Bar. Inzwischen ist Nicole Klauß Gastronomieberaterin für alkoholfreie Trinkkultur und verfügt über zahlreiche Rezeptideen

und entsprechende Pairing-Tabellen für die optimale Abstimmung mit den Gerichten.

Das Spektrum reicht dabei vom einfachen Aufpeppen von Fruchtsäften bis hin zu selbst angesetztem Kombucha und Shrubs. Dass die Nachfrage nach alternativen Getränken steigt, freut sie. Warum sie aber selbst bei Restaurantbesuchen immer ein kleines Aroma-Set in der Tasche hat und welche konkreten Chancen sie für die Gastronomie und den Barbereich sieht, erzählt sie im Podcast „COOLinarisch“.

Klauß war als Referentin bei der Fachtagung COOLinaria im Mai 2025 in Bozen zu Gast und kommt für einen Workshop am Mittwoch, dem 4. März 2026, wieder ins Gustelien. Dabei zeigt sie den Teilnehmenden konkret auf, wie eine alkoholfreie Speisenbegleitung im eigenen Betrieb gelingt.

Bettina Schmid
Leiterin Gustelien HGV



· GUSTELIER ·

— hgv —



Die neuen Folgen anhören!

#24 Alkoholfreie Trinkkultur

Nicole Klauß, *Expertin für niveauvolle Getränke ohne Prozente (D)*

#25 Warum Köche mehr auf Frauen hören sollten

Reinhard Steger, *Küchenmeister, Coach und Buchautor (Mühlen in Taufers)*

#26 Von Hühnerfüßen Stierhoden und Kuheuter

Marlene Halter, *Köchin, Ex-Metzg-Betreiberin (CH)*

#27 Der Generationswechsel

Herbert Hintner, *Sternkoch „Zur Rose“ (Eppan)*

#28 Ein besonderes Genusshaus

Manfred Volgger, *Mount-Becher - Genusshaus vom Gassenhof (Ratschings)*

#31 Zwischen Pasta, Bergküche und weiter Welt

Markus Holzer, *Küchenchef und Inhaber Jora Hütte (Innichen)*

Jetzt
reinhören!

COOLinarisch

Der Gustelien-Podcast für Küche, Gastronomie und alle, die Essen und Trinken lieben!



QR-Code scannen und Podcast anhören oder unter www.gustelien.it



**GUSTOSO – DAS EVENT FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL
AM 18. NOVEMBER IM GUSTELIER IN BOZEN**

Treffpunkt für neue *regionale Partnerschaften*

Am Dienstag, 18. November, verwandelt sich das Gusteliero in Bozen wieder in eine Markthalle für regionalen Genuss: Über 50 Südtiroler Aussteller präsentieren der Gastronomie und Hotellerie hochwertige Lebensmittel und Getränke aus regionalen Rohstoffen.

Die Fachmesse „Gustoso“, initiiert vom HGV gemeinsam mit IDM Südtirol, dem Südtiroler Bauernbund und mit dem Südtiroler Köcheverband, hat sich seit ihrem Start 2024 schon als Fixpunkt im Jahreskalender etabliert. Ziel ist es, Angebot und Nachfrage zwischen regionalen Produzenten und Gastronomie direkt zusammenzuführen – unkompliziert und auf Augenhöhe.

Für die Küche bedeutet regional einkaufen oft: viele Gespräche führen, Produzenten finden, Produkte vergleichen und Logistik klären. Bei „Gustoso“ geschieht all das an einem einzigen Tag und an einem Ort. Unterschiedlichste Produktgruppen wie Fleisch, Wurstwaren, Getreide, Gemüse, Obst und Milchprodukte sind mit ihren jeweiligen Produzent:innen vertreten.

Dem aber nicht genug: Spannende Praxisbeispiele und Erfahrungen aus der Küche runden das Event ab. Ein besonderes Highlight ist diesmal der Gastvortrag von Andreas Döllner: Der Spitzenkoch aus dem Salzburger Land führt ein 2-Sterne-Restaurant sowie ein gut bürgerliches Gasthaus und gilt als Begründer der „Alpine Cuisine“. Mit dem Verein „Koch.Campus“ und den „Festspielen der Alpenländischen

Küche“ setzt er seit Jahren Maßstäbe für den Austausch zwischen Köchen und Produzenten.

Termin vormerken und dabei sein!

Bettina Schmid
Leiterin Gusteliero HGV

Gustoso – der Treffpunkt für regionale Partnerschaften

Fachmesse für die Gastronomie mit regionalen Lebensmittel-Produzenten.

Impulsvortrag von **Andreas Döllner**,
Begründer der *Alpine Cuisine*, Österreich

Dienstag, 18. November, 09.00 - 15.30 Uhr

Gusteliero – Atelier der Geschmackerfahrung, Bozen

www.gusteliero.it

Hier geht es zur
kostenlosen Anmeldung



Tina und Kim Marcelli mit Anna
von der Kehreralm in Kasern



Graukäse glänzt im Ahrntal

Tradition trifft Kulinarik – Das Graukäsefest 2025 zeigt die Vielfalt eines uralten Südtiroler Produkts.

Einige Protagonisten des
diesjährigen Graukäsefestes



Fingerspitzengefühl
beim Anrichten



Rind trifft
Graukäse



duktion – von kleinen Familienhöfen bis hin zu erfahrenen Hofkäsereien.

Neben der Prämierung lockte das Fest mit einem Bauernmarkt, musikalischen Darbietungen und einem **fünfgängigen Graukäse-Erlebnismenü**, das zeigte, wie sich das Traditionsprodukt kreativ in die moderne Küche einbinden lässt. Für die Fachwelt besonders interessant: die **Show-Cookings und Degustationen**, die die Bandbreite des Graukäses von bodenständig bis fine dining eindrucksvoll unter Beweis stellten.

Das Ahrntal widmete sich auch in diesem Jahr wieder einer seiner ältesten kulinarischen Traditionen: dem **Ahrntaler Graukäse**. Vom **6. bis 14. September 2025** standen im Rahmen der **GrauKäsetage** Verkostungen, Kochkurse und Fachveranstaltungen rund um den traditionsreichen Sauermilchkäse auf dem Programm.

Der **Höhepunkt** war einmal mehr das **Graukäsefest am 6. September in Steinhaus**, zu dem sich Produzenten, Gastronomen und zahlreiche Gäste einfanden. Über ein Dutzend Graukäse wurden von einer Fachjury sowie vom Publikum verkostet und bewertet. Die Siegerinnen und Sieger repräsentieren die große Vielfalt und handwerkliche Qualität der lokalen Pro-

Auch die **Begleitveranstaltungen** fanden großen Zuspruch: Beim **Kochkurs mit Tina Marcelli** entstand ein lebendiger Austausch über neue Interpretationen klassischer Rezepte, während die „**Cheese & Beer**“-Verkostung in der Brauerei GustAhr spannende Pairings eröffnete. Führungen auf Almen wie der Neves-Alm oder der Fuchsalm gaben zudem Einblicke in die traditionelle Herstellung direkt vor Ort.

Mit den GrauKäsetagen 2025 hat das Ahrntal einmal mehr seine Position als **kulinarisches Kompetenzzentrum für Sauermilchkäse** bestätigt. Für die Köchinnen und Köche sowie die Produzenten der Region ist die Veranstaltung nicht nur eine Plattform zur Präsentation, sondern auch ein Forum für Austausch, Innovation und Netzwerkpflege.

red / pj

Fotos: MARTIN ZIMMERHOFER



Geschmack
mit jedem Bissen



Ein Graukäsedessert
darf nicht fehlen



Weil ich
Qualität
will.

Alex Vinatzer,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com





Vom Herd in den Ruhestand

Ab wann können Köchinnen und Köche in Südtirol in Pension gehen?

Die Frage?

„Ich bin Küchenchef in einem Gastronomiebetrieb in Südtirol, 61 Jahre alt, seit über 40 Jahren durchgehend berufstätig. Ab wann kann ich in Rente gehen – und was muss ich beachten?“

Die Antwort (Kurzfassung)

In Südtirol (bzw. in Italien) ist die **gesetzliche Altersrente** über das NIFS/INPS geregelt. Als Köchin oder Koch (Angestellter oder Selbstständiger) gelten folgende Optionen:

1. Altersrente

(„pensione di vecchiaia“)

- **Reguläre Altersgrenze 2025:** **67 Jahre** bei mindestens **20 Versicherungsjahren**
- Anpassung an Lebenserwartung erfolgt alle zwei Jahre
- Rentenbeginn: Ab dem **1. des Folgemonats** nach dem Geburtstag

2. Vorzeitige Rente

(„pensione anticipata“)

- Für Männer: **42 Jahre und 10 Monate Beitragszeit** (egal welches Alter)
- Für Frauen: **41 Jahre und 10 Monate**

Achtung: Hier ist kein Mindestalter nötig – nur die Beitragsjahre zählen!

3. Quota 103

(Vorzeitige Altersrente)

Die „Quota 103“ ist eine Übergangsregelung, die es ermöglicht, mit 62 Jahren und mindestens 41 Beitragsjahren in Rente zu gehen. Diese Regelung wurde bis zum 31. Dezember 2025 verlängert.

4. Opzione Donna

(Vorzeitige Rente für Frauen)

Die „Opzione Donna“ ermöglicht es Frauen, mit 35 Beitragsjahren und einem Mindestalter von 61 Jahren in Rente zu gehen. Für Frauen mit Kindern kann das Mindestalter um bis zu zwei Jahre reduziert werden (Ein Jahr pro Kind).

Bedingungen:

- **Gültigkeit:** Diese Regelung gilt nur für Frauen, die bis zum 31. Dezember 2023 die Voraussetzungen erfüllt haben.
- **Berechnung:** Die Rente wird auf Grundlage eines rein beitragsbezogenen Systems berechnet
- **Zielgruppe:** Frauen, die entweder eine Behinderung von mindestens 74 Prozent haben, einen Angehörigen mit Behinderung betreuen oder arbeitslos sind.

5. Sonderregelungen für „harte Berufe“

Köchinnen und Köche gelten nicht automatisch als „schwerer körperlicher Beruf“.

> *Nur in bestimmten Fällen (z.B. Invalidität, anerkannte Schwerarbeit) gibt es Sonderregelungen.*

Was muss ich tun, um den Rentenanspruch zu stellen?

1. Renteninformation anfordern bei:

- a) NIFS (INPS) Onlineportal (*Identität digitale notwendig*)
- b) Oder über ein Patronat (z.B. ACLI, SGB CISL)

2. Antrag online einreichen oder von einem Patronat erstellen lassen

3. Bearbeitungsdauer: ca. 2–4 Monate vor geplantem Ruhestand beginnen

Beratung

- **NIFS (INPS) Landesdirektion Bozen**
Dominikanerplatz 30 – 39100 Bozen
Telefonzentrale
vom Festnetz: 803164
vom Mobilfunk 06164164
PEC: direzione.provinciale.bolzano@postacert.inps.gov.it
- Oder: über Ihren Wirtschaftsberater, oder bei einem Patronat

Tipps vom Experten

„Viele Köchinnen und Köche gehen zu spät in Beratung. Wer 60 ist, sollte spätestens jetzt seinen Rentenverlauf prüfen lassen – damit es später keine böse Überraschung gibt!“

NIFS/INPS Beraterin aus Bozen

Leserfrage?

Sende deine Anliegen an: redaktion@skv.org

Betreff: „Rechtsfragen einfach erklärt“



Gustoso

Gustelier, HGV Bozen
18. November 2025 von 9 bis 15:30 Uhr



Der Blick von außen „Was uns bewegt!“

Lust uns deine Gedanken, Ideen und Anregungen mitzuteilen?
Ob Leserbrief oder Diskussionsbeitrag – wir sind gespannt auf deine
Perspektiven und möchten gemeinsam mit dir aktuelle Themen
und Trends beleuchten.



Die Kunst des Langsamlebens – auch in der Küche

Als Köchin, die seit vielen Jahren in Südtirol arbeitet, erlebe ich hautnah, wie unser wunderschönes Land unter dem sogenannten „Overtourismus“ leidet. Jeden Sommer strömen unzählige Menschen in unsere Täler, oft auf der Suche nach „Erlebnis“ und „Abenteuer“, doch häufig ohne echten Bezug zu unserer Kultur, unserer Natur und unserer Küche.

In der Küche lehrt uns die Tradition, dass gute Gerichte Zeit brauchen. Fleisch muss ruhen, Teig gehen, Saucen ziehen – und wir Köchinnen und Köche lernen, Geduld zu schätzen. Genauso sollten wir als Gesellschaft wieder lernen, bewusst zu leben, langsamer zu gehen, die Natur wahrzunehmen und uns auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Ich wünsche mir, dass Südtirols Besucherinnen und Besucher die Region nicht nur als Kulisse für Fotos sehen, sondern die Wertschätzung für lokale Produkte, Handwerk und Lebensfreude mitnehmen. Nur so können wir unsere Kultur, unsere Landschaft und unser kulinarisches Erbe bewahren – und dabei selbst wieder lernen, langsamer zu atmen, langsamer zu essen und langsamer zu leben.

Südtirol ist mehr als ein Ziel auf der Landkarte. Es ist ein Ort, der uns lehren kann, dass das Schöne Zeit braucht – in der Küche und im Leben.

Maria H., Köchin

Zwischen Kochlöffel und Überstunden

Als Lehrling in einer Südtiroler Küche habe ich das Privileg, von erfahrenen Köchinnen und Köchen zu lernen und meine Leidenschaft für das Kochen zu entdecken. Gleichzeitig erlebe ich jedoch, wie hart und unbarmherzig unser Beruf sein kann: lange Arbeitszeiten, Schichtstress und oft das Gefühl, dass die eigene Arbeit nicht immer gesehen oder wertgeschätzt wird.

Kochen ist Kreativität, Handwerk und Leidenschaft zugleich. Doch wenn man ständig unter Zeitdruck steht, fehlt die Möglichkeit, wirklich zu lernen und sich zu entfalten. Wertschätzung bedeutet für mich nicht nur gelegentlich ein Lob, sondern faire Arbeitszeiten, Respekt und die Chance, sich Schritt für Schritt zu entwickeln.

Ich wünsche mir, dass Betriebe in Südtirol erkennen, dass Lehrlinge keine billigen Arbeitskräfte sind, sondern Menschen, die die Zukunft unserer Gastronomie gestalten. Wenn wir uns gegenseitig respektieren, können wir nicht nur exzellentes Essen kreieren, sondern auch ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem Leidenschaft und Gesundheit Hand in Hand gehen.

Lukas K., Lehrling

Lass uns wissen, was dich beschäftigt!

Sende deinen Beitrag an redaktion@skv.org
mit dem Betreff „Was uns bewegt“.

Wir freuen uns auf deine Post.

SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

Einladung zur diesjährigen Mitgliederversammlung



Liebe Mitglieder, geschätzte Kolleginnen und Kollegen,

es ist wieder soweit! Wir laden euch herzlich zur **54. SKV-Mitgliederversammlung in neuem Look** ein – und wir versprechen euch: Dieses Event wird mehr als nur ein Treffen. Die Mitgliederversammlung bietet die perfekte Gelegenheit, um innezuhalten, stolz auf unsere Erfolge zurückzuschauen und mit frischer Energie in die Zukunft zu starten. Vor allem aber ist es eine Chance, unsere Leidenschaft für die Südtiroler Küche gemeinsam zu feiern – als starke SKV-Familie.

Wir freuen uns auf einen Tag voller Begegnungen, Emotionen und Genuss – und ganz besonders auf euch!

Ort: H1 Eventspace, Messe Bozen

Datum: 15. November 2025

Uhrzeit: 09.00 Uhr

15. NOVEMBER 2025
im H1 Eventspace, Messe Bozen

DUAL CLEAN, EFFIZIENZ UND NATUR CLEVER KOMBINIERT.



DUAL CLEAN, das starke Doppel aus Hochkonzentrat plus Leitungswasser, optimal gemischt und sparsam dosiert für die effiziente, nachhaltige Reinigung. Für ein täglich reines Gewissen.

NEUES PRODUKTSORTIMENT
SCHAU **REIN**



HYGAN

Innovative Cleaning Products

HYGAN GmbH

A.Meucci-Straße 5
I-39055 Leifers (BZ)
T. +39 0471 9545 58
info@hygan.it

www.hygan.eu

AROMICA®

GEWÜRZMANUFAKTUR



PREMIUM · ESSIG · ACETO

PREMIUM · ÖL · OLIO



Die feinen Essig- und Ölkreationen von AROMICA® bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Essig- und Ölsorten geben den Speisen herrliche Noten. Jetzt auch im attraktiven Buffetspender.

Le finissime creazioni a base di olio e di aceto AROMICA® portano in cucina tutto un mondo di particolarissimi piaceri del palato. Le pregiate varietà di olio e aceto accuratamente selezionate conferiscono alle pietanze delle squisite e irresistibili sfumature. Da oggi anche nell'attraente dispenser per buffet.



Rupertgewürze GmbH · info@aromica.de

www.aromica.de

